

CHEF ÉRIC
LURTHY



UN CHEF AUX
PLATS
“**SOUVENIR**”!

De formation supérieure en cuisine française à Ferrandi, le Chef Eric Lurthy a fait ses armes dans de belles maisons comme le Château d'Esclimont et la Tour d'Argent... Mais fut également en charge des fourneaux du Château de Chailly avant de nous rejoindre.

Aujourd'hui aux commandes du restaurant du Terrass" Hôtel, il sélectionne des produits frais et de saison pour des plats simples et conviviaux. C'est dans la nature et à travers ses voyages que le Chef tire l'inspiration de sa cuisine. Se laissant guider par les produits et jouant avec les saisons, découvrez une cuisine véritable et légère.

Sous la houlette du talentueux Chef, toute une belle équipe travaille pour que vous puissiez vous régaler en toute simplicité!

À LA CARTE

EXCLUSIVEMENT LE SOIR, WEEKEND & JOURS
FÉRIÉS

ENTRÉES

Saumon Gravelax, Pousses insolites	15€
Velouté de Petits Pois, Agrumes et Ecume de Lait de Coco	16€
Foie Gras de Canard, Mangue et Noix de Cajou	18€
La Caille, Craquant Chutney Poire	19€
Gambas, Jus de Têtes, Sucrines	21€

PLATS

Dos de Cabillaud Vapeur, Caviar d'Aubergine Blanche	28€
Bar de Pêche, Asperges Blanches et Coques	34€
Carré d'Agneau, Fruits Moelleux, Citron Confit et Huile d'Argan	34€
Filet de Bœuf Simmental, Pommes savonnettes	35€
Suprême de Volaille Fermière, Linguine, Crème de Morilles	30€
Risotto, Bouillon de Légumes, Pleurottes et Asperges Vertes	21€

FROMAGES

Sainte Maure de Touraine, Poire tapée au Chinon	12€
---	-----

DESSERTS

Pim's, Chocolat Orange Revisité	13€
Cheesecake, aux Fruits Exotiques	13€
Gâteau Basque, Confit de Griottes, Sorbet Fromage Blanc	13€
Tartelette Citron, Crème Yuzu, Amandes	13€

Viande d'origine UE - Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. **Prix net en euros TTC** selon les disponibilités régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.

CARTE DES VINS

VIN BLANC

75cl 50cl 12cl

VALLEE DE LA LOIRE

Menetou Salon, Eric Louis 2016

50€ 35€ 10€

Vin frais, minéral aux arômes d'agrumes.

Pouilly Fumé, Domaine Saget 2014

55€ 40€ 10€

Vif, délivrant des arômes de pierre à fusil avec un bel équilibre.

Sancerre, "Terres Blanches" 2012

65€ - -

Léger, élégant, sec et nerveux.

ALSACE

Gewurztraminer "Tradition", Domaine Barmes Buecher 2013

44€ - -

Mordant et épicé, au bouquet d'une grande intensité.

CÔTES DE PROVENCE

Caviar Blanc, Château la Martinette 2014

50€ 35€ 10€

Vin fruité qui conserve sa fraîcheur.

Imbroglio, Château la Martinette 2015

37€ 27€ 7€

Vin léger, fruité avec une belle rondeur.

JURA & BOURGOGNE

Chardonnay L'Etoile, Jura 2015

50€ 35€ 9€

Fruité aux légères notes de noix et de noisette.

Chablis, Les Grands Terroirs, Samuel Billaud 2015

85€ - -

Vin dévoilant es arômes de fruits murs et de fleurs blanches.

Chassagne Montrachet, Joseph Drouhin 2009

130€ - -

Une robe bien marquée. Aromes d'aubépine, d'acacia et de chevrefeuille.

Meursault 1^{er} Cru, Clos Richemont 2011

130€ - -

Premier cru aux saveurs de miel et de noisettes.

VINS DU SUD DE LA FRANCE

Tarani IGP Comté Tolosan 2016

25€ 20€ 7€

Sec avec des note fruités de fruits à chair blanche..

Côtes de Gascogne moelleux "Demoiselle", Domaine Laballe 2015

28€ 23€ 7€

Belle robe jaune brillant avec un nez subtil et intense sur des notes de fruits exotiques.

Côtes du Roussillon "Coume Marie", Preceptorie de Centernach 2015

46€ - -

Un vin précis et frais, légèrement acidulé.

"Albesco" IGP Côtes du Lot, Georges Vigouroux 2014

55€ - -

Un vin d'une grande expression minérale, épicée et florale.

Saint-Joseph "Les Royes", Domaine Courbis 2015

75€ - -

Un vin propre, chic et équilibré avec une emprunte solaire.

ROSÉ

Rollier de la Martinette, AOP Côte de Provence 2016

35€ 27€ 7€

Notes finement épicées de poivre et muscade

Château de la Martinette, Cuvée Aurore, AOP Côte de Provence 2015

55€ - -

Belle complexité ou s'harmonise des caractères fumés, de fruits d'agrumes et à noyaux.

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	75cl	50cl	12cl
VALLEE DE LA LOIRE			
Pinot Noir, Vdp du Val de Loire, Eric Louis 2016 <i>Léger, fruité et équilibré.</i>	25€	20€	7€
Menetou Salon "La Badine", J. Mellot 2015 <i>Belle rondeur et jolie attaque en bouche.</i>	42€	35€	9€
Chinon Le Clos De l'Olive, Couly-Dutheil 2011 <i>Rouge limpide, boisé imposant, tannique.</i>	56€	-	-
BOURGOGNE			
Pommard « Les Chantins », Vincent Bachelet 2014 <i>Ce premier cru présente une belle robe rubis. Bonne intensité aromatique. Nez intense, complexe sur des notes de petits fruits noirs.</i>	150€	-	-
Hautes Côtes de Beaune Vieilles Vignes, Vincent Bachelet 2016 <i>Jolie robe et bonne tenue en bouche avec des mets fins.</i>	45€	-	-
Nuits Saint Georges, Domaine des Perdrix 2014 <i>Franc, croquant de fruit. La longueur est belle et les tannins plutôt fondus.</i>	81€	-	-
Pernand-Vergelesses, Chandon Briailles 2009 <i>Son nez exalte des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. Sa bouche, complexe et concentrée.</i>	160€	-	-
BORDEAUX			
Puisseguin Saint-Emilion "Rigoderie", Domaine Faytout 2015 <i>Bouquet expressif marqué de fruits rouges murs.</i>	38€	-	-
Bordeaux Supérieur, Château Lacroix 2012 <i>Tannique, notes de fruits rouges.</i>	50€	40€	10€
Saint-Emilion Grand Cru, Château Haut-Brisson "La Graves" 2012 <i>Joli nez de fruits rouges, belle structure.</i>	78€	-	-
Pavillon de Léoville Poyferré, Saint Julien 2010 <i>Classé second cru, Intensité aromatique du fruit et qualité d'extraction des tannins.</i>	140€	-	-
Château La Garde, Pessac Léognan 2010 <i>Nez complexe de fruits rouges à noir, associé à des notes fumées et moka.</i>	100€	-	-
Château Clarke, Listrac-Médoc 2007 <i>Un vin doux naturel, une harmonie parfaite. Tout en gourmandise, avec une sucrosité légère.</i>	85€	-	-
Château L'Escadre, Blaye Côtes de Bordeaux 2014 <i>Nez plaisant sur des fruits rouges confiturés, note réglissée. La bouche est concentrée, la finale est tannique.</i>	39€	28€	8€
VIN DU SUD DE LA FRANCE			
Maury, Mas Janeil 2015 <i>Un vin doux naturel, une harmonie parfaite. Toute en gourmandise, avec une sucrosité légère.</i>	-	-	9€
Château des Erles "Cuvée des Ardoises", AOP Fitou, Francois Lurton 2013 <i>Couleur rouge soutenue. Belle intensité aromatique marqué par le fruit rouge (framboise, cassis)..</i>	31€	-	-
"Bergerie de l'Hortus" IGP Val de Montferrand, Domaine de l'Hortus 2016 <i>Rouge puissant et complexe au nez. Attaque franche avec des tannins très doux.</i>	46€	-	-
Saint-Joseph, Pierre Gaillard 2016 <i>Aromes de fruits nets et précis, tannin présent sans rusticité.</i>	50€	40€	10€
Chateaufort-Du-Pape, Domaine des Sénéchaux 2012 <i>Tout en puissance, bien équilibré. Tannins ronds et boisé marqué..</i>	99€	-	-
Château La Martinette, Côtes de Provence 2014 <i>Le nez, expressif s'ouvre sur le réglisse et les fruits noirs. L'attaque en bouche est gourmande.</i>	45€	35€	8€

CHAMPAGNE

	75cl	12cl
LAURENT-PERRIER		
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	85€	16€
<i>Robe or pale, qui met en valeur des bulles fines et persistantes. Notes d'agrumes et fruits blancs.</i>		
Cuvée Rosé Laurent-Perrier	125€	22€
<i>Nez de fruits rouges et de bois fumé.</i>		
Grand Siècle par Laurent-Perrier	190€	-
<i>Racé et distingué. Nez frais de pomme et de fruits à noyaux. Recherche du millésime parfait.</i>		
BESSERAT DE BELLEFON		
Besserat de Bellefon Brut	85€	-
<i>Jaune clair et vif. Note florale, touche de pomme verte et de miel.</i>		
Besserat de Bellefon Rosé	110€	-
<i>Robe saumonée, léger, fruité et fin.</i>		
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs	120€	-
<i>Net, fin, ample et vif.</i>		
BILLECART SALMON		
Billecart Salmon Extra Brut	110€	-
<i>Net intense, complexe, tranchant notes de fruits secs, relevé par une touche d'agrumes..</i>		
Billecart Salmon Rosé	135€	-
<i>Note de groseilles, de framboises, de baies rouges et des saveurs toastées.</i>		
DELAMOTTE		
Delamotte Blanc de Blancs, Mesnil sur Oger	110€	-
<i>Robe dorée aux reflets pales. Notes florales au nez et des arômes acidulés d'agrumes.</i>		
CHAMPAGNE SALON		
Salon "S", Blanc de Blancs, Mesnil sur Oger 2004	400€	-
<i>Texture crémeuse. Superbe minéralité. Habillé d'une robe jaune pale. Notes de fleurs blanches.</i>		
MOËT & CHANDON		
Moët Vintage 2009	90€	-
<i>Un champagne qui se distingue par sa maturité, sa complexité. Vin mur, harmonieux et ciselé.</i>		
Moët Rosé Vintage 2009	120€	-
<i>Un nez aux notes acidulées et fruitées. Saveur de fruits rouges et herbacées.</i>		
Dom Pérignon 2009	260€	-
<i>Dom Pérignon Vintage 2009 a su profiter d'un mois d'août parfait, avec un temps chaud et sec. En bouche, le vin se montre fruité, mur, charnu et d'une grande profondeur.</i>		

BOISSONS

EAU AQUACHIARA Gazeuse, Plate 75cl	3€
JUS ALAIN MILIAT Abricot, Fraise, Groseille rouge, Mangue, Poire, Pomme Cox 33cl	8€
JUS DE FRUITS FRAIS Orange, Pamplemousse 20cl	6€
FEVER TREE Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Soda, Tonic 20cl	6€ Mixer 3€
SODA Coca-Cola, Coca Cola Zéro 33cl	6€ Mixer 3€
SIROP COMFIER Grenadine, Menthe, Orgeat	3€
SIROP BOTTLE GREEN Elderflower, Ginger & Lemongrass, Lime, Pomegranate & Elderflower, Spiced Berry, Strawberry	3€
BIÈRE 1664 Pression 25cl	6€
Goose Island IPA 33cl	8€
Corona 33cl	8€
Franziskaner Weizen 33cl	8€
Goose Island 312 33cl	8€
La Parisienne Pale Ale 33cl	8€
Duvel 33cl	8€
Camden Brewery Hells Lager 33cl	8€
CAFETERIE Expresso, Noisette	5€
Double Expresso, Latté, Crème, Cappuccino, Moka, Chocolat chaud	7€
THÉ Ceylan, Darjeeling, Earl Grey English breakfast, Noir Fruits Rouges, Vert Nature, Vert Menthe	7€
INFUSION Verveine, Camomille, Rooibos	7€